

Acquis en 1948, le Château de Bordes témoigne de l'ancrage de la société au coeur du terroir bordelais et de sa nouvelle dynamique au milieu du 20e siècle.

Ce Château, situé à mi chemin entre le siège social de la Maison à Carbon-Blanc et la propriété historique de Terrefort à Cubzac-les-Ponts, abritait un haras à ses origines.

Un beau trait d'union entre une famille, le vin et le cheval !

LE VIGNOBLE

COMMUNE : SAINT-VINCENT-DE-PAUL.

TERROIRS : ARGILO-CALCAIRE ET GRAVELEUX.

SUPERFICIE : 15,5 HECTARES.

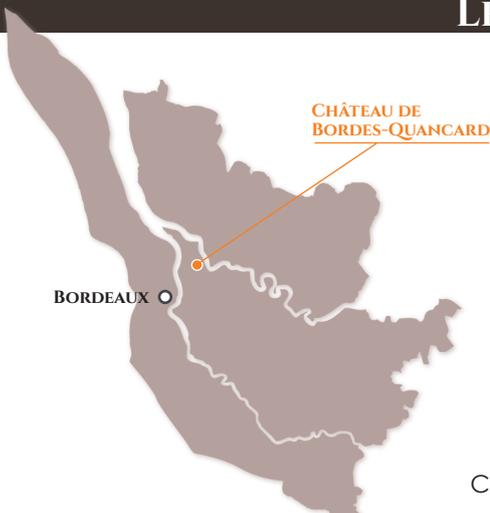
DENSITÉ DE PLANTATION : 5000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 52 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 24 ANS.

LE VIN



Assemblage

65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon,
5% de Cabernet Franc.

Vinification

Macération 19 jours.

Élevage

En cuve.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindra sa plénitude vers 2024/2026.

Dégustation

Un vin de caractère avec une attaque franche mais souple.

Un joli nez aux notes de bois de santal et de fruits secs.

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, atteindra sa plénitude d'ici 4 ans.

Accompagnement

S'appréciera accompagné d'une viande rouge,
de volaille ou encore avec du fromage.

PALMARÈS

Or, Concours National des Vins de Mâcon, 2018
Argent, Concours Général Agricole de Paris, 2018

